



PAPRIKA CREME DE BEURRE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

700 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

180 g Geklärte Butter

21 g Salz

0.75 g Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

0.3 g Chilipfeffer Pulver

6 g Paprikapulver

7.5 g Balsamico-Essig

7.5 g Petersilie, gehackt

37.5 g Portwein

37.5 g Rote Paprikaschote(n), püriert

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip in der Kitchen Aid schaumig rühren.
2. Geklärte Butter langsam unterrühren.
3. Gewürze und Portwein dazugeben und gut vermischen.
4. Paprikapüree dazugeben, kurz aufschlagen und in ein Spritzbeutel abfüllen.